PREGÃO ELETRÔNICO № 002/2022

PROCESSO N° 002/2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

O MUNICÍPIO DE CERQUEIRA CÉSAR, mediante a Pregoeira, no uso de suas atribuições legais, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e o Decreto Municipal nº 3.318/2012 e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores e os <u>Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de</u> dezembro de 2006.

<u>OBJETO:</u> Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios tipo carne, produtos lácteo e embutido para atendimento aos alunos das redes municipal, estadual, técnica e instituição filantrópica por meio do Programa Municipal de Alimentação Escolar/2022, conforme Termo de Referência.

DIA/HORÁRIOS:

<u>RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ</u>: 25/01/2022 - 16:00:00

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 26/01/2022 - 13:30:00

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 26/01/2022 – 14:00:00

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL www.bbmnetlicitacoes.com.br ou

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS:

Prefeitura de Cerqueira César

Endereço: Rua Profª Hilda Cunha nº 58 – Cerqueira César/SP

E-mail: licitacoes@cerqueiracesar.sp.gov.br.

Fone/fax: (014) 3714-7200 ramal 202

LOCAL: - www.bbmnetlicitacoes.com.br



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO: 002/2022

Pregão nº 002/2022

<u>LICITAÇÃO DIFERENCIADA</u> − <u>COM COTA RESERVADA</u> e <u>COTA PRINCIPAL</u>: → Os quantitativos dos objetos desta licitação estão divididos da seguinte forma:

- → A (Cota Exclusiva) correspondente a 100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –ME, Empresas de Pequeno Porte –EPP e Microempreendedores Individuais –MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;
- → B (Cota Reservada) correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas ME, Empresas de Pequeno Porte EPP e Microempreendedores Individuais MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e;
- > C (Cota Principal) correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital.

Obs: Caso não haja licitantes interessados nos itens reservados para ME, EPP e MEI, o licitante vencedor da cota principal fica obrigado a fornecer os itens referente a cota reservada pelo mesmo valor oferecido na cota principal.

1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

- 1.1 A Prefeitura Municipal de Cerqueira César através da Secretaria Municipal de Educação e este Pregoeiro, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM.**
- 1.2 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br

2. - **DO OBJETO**:

2.1 — Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios tipo carne, produtos lácteo e embutido para atendimento aos alunos das redes municipal, estadual, técnica e instituição filantrópica por meio do Programa Municipal de Alimentação Escolar/2022.

3. DAS DESPESAS:

As despesas decorrentes de fornecimentos correrão a conta das dotações expressamente consignadas no orçamento vigente à época do pedido.



4. - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

4.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5. – DA IMPUGNAÇÃO:

5.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, dirigindo a impugnação por escrito ao seguinte endereço: Prefeitura de Cerqueira César

Endereço: Rua Profª Hilda Cunha nº 58 – Cerqueira César/SP

E-mail: licitacoes@cerqueiracesar.sp.gov.br.

Fone/fax: (014) 3714-7200 ramal 202

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o quinto dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

6. - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

- 6.1 Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.
- 6.2 Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - 6.2.1 estejam constituídos sob a forma de consórcio;
 - 6.2.2 estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;
 - 6.2.3 sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
 - 6.2.4 estejam sob falência, recuperação judicial e extrajudicial, dissolução ou liquidação;
 - 6.2.5 isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;
 - 6.2.6 sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

7. - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

- 7.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
 - 7.1.1 coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
 - 7.1.2 responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
 - 7.1.3 abrir as propostas de preços;
 - 7.1.4 analisar a aceitabilidade das propostas;
 - 7.1.5 desclassificar propostas indicando os motivos;



- 7.1.6 conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
- 7.1.7 verificar a habilitação do proponente;
- 7.1.8 declarar o vencedor;
- 7.1.9 receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
- 7.1.10 elaborar a ata da sessão;
- 7.1.11 encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

8. – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

- 8.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico <u>www.bbmnetlicitacoes.com.br</u>, acesso "credenciamento licitantes (fornecedores)".
- 8.2 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.
 - 8.2.1 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canis de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

9. – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

- 9.1 A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br, opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação"
- 9.1.1 As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.
- 9.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.3 Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
 - 9.3.1 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos



participantes via "chat" do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

- 9.4 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.
- 9.5 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.bbmnetlicitacoes.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. - DA PROPOSTA DE PREÇOS:

- 10.1 O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 10.2 As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.
- 10.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:
- 10.2.1.1 Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.
- 10.2.1.2 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR TOTAL** do item ou **VALOR UNITÁRIO**.
- 10.3 No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar a MARCA
- 10.3.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações
- 10.4 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

11. - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:

- 11.1 A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.
- 11.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.



- 11.2.1 Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.
- 11.2.2 Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.
- 11.3 Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.
- 11.3.1 Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.
- 11.4. ABERTO: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará "Dou-lhe uma" quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), "Dou-lhe duas" quando faltar 01m00s (um minuto) e "Dou-lhe três Fechado" quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do "Dou-lhe uma" e, assim, sucessivamente.
- **11.4.1** O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.
 - 11.4.2 Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de "Dou-lhe uma", "Dou-lhe duas", é exibido;
- 11.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.
- 11.6 O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

12. - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "menor preço", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.



- 12.2 Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.
- 12.3 Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da **Lei 10.520/2002 e 8.666/93**. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.
 - 12.3.3 No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 13 e 14, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.
 - 12.3.4 A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.
- 12.4 Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.
- 12.5 Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.
- 12.6 Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.
- 12.7 Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

13. - DA HABILITAÇÃO:

- 13.1. Os documentos relativos à HABILITAÇÃO estão relacionados no ANEXO 02 deste Edital.
- 13.2. Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços, do licitante declarado Vencedor, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados do encerramento da sessão pública virtual, para o e-mail: licitacoes@cerqueiracesar.sp.gov.br, desde que autenticados digitalmente ou entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis em originais ou cópias autenticadas, para o seguinte endereço: R. Professora Hilda Cunha, nº 58 Centro Cerqueira César/SP CEP 18.760-021.
- 13.3. Após a conferência dos documentos e proposta enviados, se estiverem de acordo com o solicitado, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.
- 13.4. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.



14.- DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS:

- 14.1 O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:
- 14.1.1 Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.
- 14.1.1.1 O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.
- 14.1.2 Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1° e 2° do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.
- 14.1.2.1 Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.
- 14.1.2.2 Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.
- 14.1.3 Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.
- 14.1.3.1 Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.
- 14.1.3.2 A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.
- 14.1.3.3 O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.
- 14.1.4 Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por



desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

- 14.1.4.1 Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 14.1.2.2.
- 14.1.4.2 No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do "chat de mensagens".
- 14.1.4.3 A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, terá 48 (quarenta e oito) horas para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do "chat de mensagens", sob pena de preclusão de seu direito.
- 14.1.1.4 Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no "chat de mensagens", conforme estabelece o item 12.3.1 deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços,
- 14.1.5 O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.
- 14.1.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 - DOS RECURSOS

- **15.1.** Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.bbmnetlicitacoes.com.br.
- **15.2.** Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.bbmnetlicitacoes.com.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Prefeitura Municipal de Cerqueira César, localizada na Rua R. Professora Hilda Cunha, nº 58 Centro Cerqueira César/SP, das 09 h às 12 h e das 13 h às 16 h, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.
- **15.3**. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.



- **15.4.** Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.
- **15.5.** O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **15.6.** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.
- 15.7. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes
- **15.8.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16. - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

- 16.1 Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.
- 16.2 Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).
- 16.3 A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

17. - DA CONTRATAÇÃO:

- 17.1 A empresa deverá encaminhar os contratos assinados no prazo máximo de 05 (cinco) dias uteis após seu recebimento por e-mail.
- 17.1.1 decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura do contrato, e não tendo a empresa vencedora enviado o contrato, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas no item 23.0 deste edital.
- 17.2 Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou da não assinatura do contrato ou retirada do empenho, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, serão aplicadas as penalidades previstas no item 23, com a convocação do licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação do tópico 13 deste edital.
- 17.2.1 O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.
- 17.3 Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.



18. - DO REAJUSTE:

18.1 - O preço registrado não será objeto de atualização monetária ou reajustamento de preços, nos termos da Lei Federal nº 8.840/94 e somente será admitida, nos limites da Lei, a recomposição de preços de que trata o art. 65, II, alínea "d", da Lei Federal nº 8.666/93 e ulteriores alterações.

Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa vencedora (detentora da ata) e a retribuição do Município de Cerqueira César para justa remuneração do fornecimento de cada produto, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial da Ata de Registro ou Contrato dela decorrente, mediante procedimento administrativo devidamente instaurado para recomposição dos preços contratados.

Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços registrados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

Sempre que ocorrer as alterações de preços constantes dos itens anteriores, os preços registrados dos produtos, sofrerão alteração, aumentando ou diminuindo o preço registrado, na mesma percentagem e proporção da majoração ou redução.

Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa vencedora (detentora da ata), esta deverá demonstrar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, por meio de apresentação de notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas anteriormente a data de apresentação da proposta comercial. Deverá também, exibir notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas posteriormente a majoração dos preços, para que através do confronto dos documentos, seja comprovado que o fornecimento tornou-se inviável nas condições inicialmente avençadas.

Caso a empresa vencedora (detentora da ata) seja fabricantes do(s) produto(s), a demonstração da quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, darse-á através da apresentação de pelo menos duas planilhas de custos, sendo uma contendo todos os dados de composição dos custos vigentes na data de apresentação da proposta comercial e outra elaborada posteriormente a majoração dos preços.

Fica facultado ao Município de Cerqueira César, realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela empresa vencedora (Detentora da Ata), sem prejuízo da remessa dos documentos, notas fiscais e planilhas ao setor contábil da Municipalidade, para emissão de parecer técnico.

Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a empresa vencedora (Detentora da Ata) **não poderá suspender o fornecimento e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes**.

A empresa vencedora (Detentora da Ata), quando autorizada à revisão dos preços, receberá os valores correspondentes à cobertura das diferenças devidas, **sem juros e correção monetária**, <u>relativas aos</u>



fornecimentos realizados após o protocolo do pedido de revisão até o acolhimento do pedido de revisão.

19. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 - Compete à Contratante:

- 19.1.1 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- 19.1.2 Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos produtos.

20. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 - Compete à Contratada:

- 20.1.1 Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do Anexo I deste edital.
- 20.1.2 Substituir, obrigatoriamente, o produto que não atender as exigências de qualidade para utilização.
- 20.1.3 Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

21. - ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO:

- 21.1 Os objetos desta licitação deverão ser entregues no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data da solicitação feita pela Secretaria Requisitante, nas condições estipuladas neste edital e seus anexos.
- 21.1 O recebimento dos produtos será efetuado pela Secretaria Municipal de Educação, que poderão solicitar junto ao fornecedor a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos mesmos, ou até mesmo substituí-los por outros novos, no prazo máximo definido no item 21.1, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.
- 21.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do contrato.
- 21.3 A entrega do produto deverá ser feita na Cozinha Piloto sito a Rua Porfírio Dias, nº 314, em dias uteis, das 08h00 as 16h00, por se tratar de repartição pública. Após esse horário, o responsável pela unidade recebedora deverá ser consultado para autorizar o recebimento ou não.

22. - DO PAGAMENTO:

- 22.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após emissão da nota fiscal eletrônica
- 22.2 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.



22.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23. - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa.
 - 23.1.1 advertência;
 - 23.1.2 multa, observados os seguintes limites máximos:
 - a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;
 - b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;
 - 23.1.3 suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- § 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.
- § 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

24. - DISPOSIÇÕES FINAIS:

- 24.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a municipalidade, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 24.2 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 24.3 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 24.4 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.



- 24.5 Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Prefeitura Municipal de Cerqueira César com exceção ao tópico 15.1 deste Edital, de forma que, caso o término do prazo das 24 (vinte e quatro) expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.
- 24.6 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 24.7 O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 24.8 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 24.9 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.
- 24.10 A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.
- 24.11 Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.
- 24.12 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.
- 24.13 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Cerqueira César.
- 24.14 Constitui parte integrante deste edital:

ANEXO 01 - Termo de Referência

ANEXO 02 - Exigências para Habilitação

ANEXO 03- MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA.

Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (LC nº 123/06);

Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação (Lei nº 10.520/02);

Não emprega menor (inc. V, art. 27, Lei nº 8.666/93);

Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação (§ 2º, art. 32, Lei nº 8.666/93).

ANEXO 04- Modelo de carta proposta para fornecimento do objeto do Edital

ANEXO 05 - Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO 06 - Termo de Ciência e Notificação

Cerqueira César, 03 de janeiro de 2022.

NEIVA MARIA BRUSAROSCO DOS SANTOS SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO 01 TERMO DE REFERÊNCIA

<u>OBJETO</u>: Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios tipo carne, produtos lácteo e embutido para atendimento aos alunos das redes municipal, estadual, técnica e instituição filantrópica por meio do Programa Municipal de Alimentação Escolar/2022, de acordo com a planilha abaixo:

Item	Modo de Disputa	Quantidade	Unidade	Especificação
01	(Cota Principal)	3.750	Kg	Almôndega de carne bovina assada e
	correspondente a			congelada: Almôndega assada congelada de
	75% (setenta e cinco			carne bovina, água, gordura bovina, proteína
	por cento) das			de soja, farinha de rosca, amido de mandioca,
	quantidades do			cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar,
	objeto, destinado à			cebolinha desidratada em flocos e salsa
	participação dos			desidratada em flocos. Estabilizante
	interessados que			tripolifosfato de sódio e antioxidante
	atendam aos			eritorbato de sódio pesando 19g cada unidade.
	requisitos deste			Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 %
	edital.			Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio:
				≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE
				VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE
				ARMAZENAGEM: −12ºC ou inferior.
				EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de
				alta densidade multicamadas, termossoldado,
				atóxico, apropriado para contato direto com
				alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao
				transporte e armazenamento. Peso líquido 02
				(dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de
				papelão ondulado reforçado resistente ao
				impacto e às condições de estocagem
				congelada com abas superiores e inferiores
				lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao
				empilhamento recomendado, resistentes a
				danos durante o transporte, garantindo a
				integridade do produto durante todo o seu
				período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg.
				COM AMOSTRA.
	(Cota Reservada) –	1.250	kg	Almôndega de carne bovina assada e
	correspondente a			congelada: Almôndega assada congelada de
	25% (vinte e cinco			carne bovina, água, gordura bovina, proteína
	por cento) das			de soja, farinha de rosca, amido de mandioca,
	quantidades do Item			cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar,
02	01 do objeto,			cebolinha desidratada em flocos e salsa
	destinado à			desidratada em flocos. Estabilizante
	participação			tripolifosfato de sódio e antioxidante
	exclusiva das			eritorbato de sódio pesando 19g cada unidade.
	Microempresas –			Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 %
				Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio:



1800 Market Hilliam 1917	1	1	T
			≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.
(Cota Principal) correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital.	3.750	kg	Almôndega mini de carne bovina cozida e congelada: Produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio pesando 03g cada unidade. Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 % Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio: ≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12ºC ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.
04 (Cota Reservada) – correspondente a	1.250	kg	Almôndega mini de carne bovina cozida e congelada: Produto constituído por carne
- Correspondente d			



	250/ /			harden Zarra annahrra barden 17 1 1
	25% (vinte e cinco			bovina, água, gordura bovina, proteína de soja,
	por cento) das			farinha de rosca, amido de mandioca, cebola
	quantidades do Item			em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha
	01 do objeto,			desidratada em flocos e salsa desidratada em
	destinado à			flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e
	participação			antioxidante eritorbato de sódio pesando 03g
	exclusiva das			cada unidade. Composição do Produto:
	Microempresas –			Proteína: ≥ 15 % Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 %
	Wilci Gellipi esas —			Cloreto de Sódio: \leq 1,2 % Carboidrato: \leq 6 %.
				·
				PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses
				TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12ºC ou
				inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de
				polietileno de alta densidade multicamadas,
				termossoldado, atóxico, apropriado para
				contato direto com alimentos, perfeitamente
				lacrado, resistente ao transporte e
				armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg.
				EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão
				ondulado reforçado resistente ao impacto e às
				condições de estocagem congelada com abas
				superiores e inferiores lacradas com fita
				•
				adesiva, ambas adequadas ao empilhamento
				recomendado, resistentes a danos durante o
				transporte, garantindo a integridade do
				produto durante todo o seu período de
				validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM
				AMOSTRA.
05	(Cota Principal)	3.750	Kg	Carne bovina moída tipo músculo congelado
	correspondente a			(IQF): Carne moída congelada, manipulada em
	75% (setenta e cinco			condições higiênicas satisfatórias e
	por cento) das			posteriormente elevada ao congelamento
	quantidades do			ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura
	objeto, destinado à			mínirna de —25 C. A carne deverá estar de
	participação dos			acordo com a Instrução Normativa nº 83, de
	interessados que			21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do
	atendam aos			processamento deverá ser realizada a
	requisitos deste			aparagem
	edital.			(eliminação de excessos de gordura, cartilagem
	Euitai.			e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados
				deverão ser isentos de tecidos inferiores como
				ossos e cartilagens, gordura parcial,
				aponeuroses, tendões, coágulos, nodos
				linfáticos. Não será permitida a obtenção do
				produto a partir da moagem de carnes
				oriundas da raspa de ossos a carnes
				mecanicamente separadas. A carne bovina
				moída deve estar livre de parasitos, sujidades e
1	1	İ	1	' ' '
				larvas, isenta de aditivos ou quaisquer
				larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam



>1896	71917		1	
				alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
06	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades do Item 01 do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	1.250	kg	Carne bovina moída tipo músculo congelado (IQF): Carne moída congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínirna de —25 C. A carne deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
07	(Cota Principal) correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital.	3.750	kg	Carne bovina em tiras tipo patinho congelado (IQF): Carne em tiras congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínirna de —25 C. A carne deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam



				alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
08	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades do Item 01 do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	1.250	kg	Carne bovina em tiras tipo patinho congelado (IQF): Carne em tiras congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínirna de —25 C. A carne deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
09	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne de frango coxinha da asa: Primeira junta. Congelada e sem tempero, embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado com 3 kg, validade de 12 meses, constando o nome/marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
10	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	2.500	kg	Carne de frango coxinha da asa: Primeira junta. Congelada e sem tempero, embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado com 3 kg, validade de 12 meses, constando o nome/marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.



	ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota			
11	principal e (Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne bovina, tipo acém - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
12	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	Carne bovina, tipo acém - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
13	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste	7.500	kg	Carne bovina, tipo coxão mole - carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3 kg até 4 kg cada peça, embaladas à vácuo, refrigerada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura e SIF, acomodadas em caixas de papelão em



	edital			perfeitas condições estruturais, padronizadas e
	Cuitai			lacradas.
				A embalagem, transporte, temperatura e
				demais condições deve estar de acordo com a
				NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de
				20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais
				documentos da legislação sanitária vigente. A
				carne bovina deve apresentar-se livre de
				parasitas e de qualquer substância
				contaminante que possa alterá-la ou encobrir
				alguma alteração. Validade entre 60 a 90 dias
				no momento da entrega.
14	(Cota Reservada) –	2.500	kg	Carne bovina, tipo coxão mole - carne bovina
	correspondente a			de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem
	25% (vinte e cinco			pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso
	por cento) das			médio de 3 kg até 4 kg cada peça, embaladas à
	quantidades dos			vácuo, refrigerada, embaladas a vácuo, isentas
	itens do objeto,			de aditivos ou substâncias estranhas ao
	destinado à			produto, que sejam impróprias ao consumo e
	participação			que alterem suas características naturais
	exclusiva das			(físicas, químicas e organolépticas),
	Microempresas –			inspecionadas pelo Ministério da Agricultura e
	ME, Empresas de			SIF, acomodadas em caixas de papelão em
	Pequeno Porte – EPP			perfeitas condições estruturais, padronizadas e
	е			lacradas.
	Microempreendedor			A embalagem, transporte, temperatura e
	es Individuais – MEI,			demais condições deve estar de acordo com a
	sem prejuízo da sua			NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de
	participação na cota			20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais
	principal e			documentos da legislação sanitária vigente. A
				carne bovina deve apresentar-se livre de
				parasitas e de qualquer substância
				contaminante que possa alterá-la ou encobrir
				alguma alteração. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
15	(Cota Principal) –	7.500	kg	Carne bovina, tipo paleta - sem osso, limpa,
13	correspondente a	7.500	νδ	com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou
	75% (setenta e cinco			substâncias estranhas ao produto que sejam
	por cento) das			impróprias ao consumo e que alterem as
	quantidades dos			características naturais (químicas, físicas e
	Itens do objeto,			organolépticas). O produto deve conter o selo
	destinado à			do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a
	participação dos			vácuo acomodadas em caixas de papelão
	interessados que			padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90
	atendam aos			dias no momento da entrega
	requisitos deste			
	edital			
16	(Cota Reservada) –	2.500	kg	Carne bovina, tipo paleta - sem osso, limpa,
	correspondente a		l e	com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou



	*			
	25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e			substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega
17	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	3.750	kg	Carne suína sem osso e em cubos, congelada (IQF): Obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia de inspeção sanitária. Cortes magros, em cubos cerca de 03 cm, com no máximo 5% de gordura. Elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínima de —25 C Aspecto: isenta de aponevroses, cor rosada, uniforme, sem manchas e firme. Embalados em sacos de material flexivel, resistente e termossoldado a vacuo contendo etiqueta primária com rotulagem conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, adequado ao empilhamento, lacrada, com capacidade de até 10 kg. COM AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.
18	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua	1.250	kg	Carne suína sem osso e em cubos, congelada (IQF): Obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia de inspeção sanitária. Cortes magros, em cubos cerca de 03 cm, com no máximo 5% de gordura. Elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínima de —25 C Aspecto: isenta de aponevroses, cor rosada, uniforme, sem manchas e firme. Embalados em sacos de material flexivel, resistente e termossoldado a vacuo contendo etiqueta primária com rotulagem conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, adequado ao empilhamento, lacrada, com capacidade de até 10 kg. COM AMOSTRA E



	participação na cota			FICHA TÉCNICA.
	principal e			
19	(Cota Principal) – correspondente a	3.750	kg	Filé de peixe congelado, tipo pescada branca (polaca do alaska): Característica: deve
	75% (setenta e cinco			apresentar-se livre de parasitas, peles,
	por cento) das			escamas, ossos, parte da cabeça, vísceras e
	quantidades dos			cartilagens, além de substâncias químicas e
	Itens do objeto,			quaisquer outros contaminantes capazes ou
	destinado à			não mascarar ou encobrir possíveis alterações
	participação dos			do pescado. O produto deverá estar sempre
	interessados que			em temperatura congelada. Embalagem:
	atendam aos			pacote plástico atóxico de aproximadamente 2
	requisitos deste			kg. Prazo de validade: 12 meses, com rótulo de
	edital			
20		1.250	Va	acordo com a legislação vigente.
20	(Cota Reservada) –	1.250	Kg	Filé de peixe congelado, tipo pescada branca (polaca do alaska): Característica: deve
	correspondente a 25% (vinte e cinco			(polaca do alaska): Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles,
	por cento) das			escamas, ossos, parte da cabeça, vísceras e
	quantidades dos			cartilagens, além de substâncias químicas e
	itens do objeto,			quaisquer outros contaminantes capazes ou
	destinado à			não mascarar ou encobrir possíveis alterações
	participação			do pescado. O produto deverá estar sempre
	exclusiva das			em temperatura congelada. Embalagem:
	Microempresas –			pacote plástico atóxico de aproximadamente 2
	ME, Empresas de			kg. Prazo de validade: 12 meses, com rótulo de
	Pequeno Porte – EPP			acordo com a legislação vigente.
	e equello rorte Err			acordo com a registação vigente.
	Microempreendedor			
	es Individuais – MEI,			
	sem prejuízo da sua			
	participação na cota			
	principal e			
21	(Cota Principal) –	7.500	Kg	Frango tipo Peito sem osso e sem pele -
21	correspondente a	7.500	۵٬۱	Congelado e sem tempero, embalagem: Saco
	75% (setenta e cinco			de polietileno de baixa densidade, atóxico,
	por cento) das			flexível, resistente, termossoldado, constando
	quantidades dos			o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF
	Itens do objeto,			do estabelecimento produtor/ etiqueta
	destinado à			constando: lote e validade/ registro interno do
	participação dos			produto/ quantidade do produto/ volume
	interessados que			bruto e líquido do produto.
	atendam aos			a. a.c. c liquido do produco.
	requisitos deste			
	edital			
22	(Cota Reservada) –	2.500	kg	Frango tipo Peito sem osso e sem pele -
	correspondente a	2.500	۳۶	Congelado e sem tempero, embalagem: Saco
	25% (vinte e cinco			de polietileno de baixa densidade, atóxico,
	por cento) das			flexível, resistente, termossoldado, constando
	quantidades dos			o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF
	quantidades dos			o nome, marca, peso ilquido, carimbo do sir



	itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota			do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
23	principal e (Cota Principal) — correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	Kg	Frango tipo sobrecoxa - sobrecoxa de frango congelada em pacotes de 1 kg embalados à vácuo. Descrição do objeto: Corte de frango, sobrecoxa com aproximadamente 250g cada pedaço sem adição de sal e temperos, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 — ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 05 de 08/11/88. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: Aspecto: próprio não amolecido nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio Odor: próprio
24	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco	2.500	kg	Frango tipo sobrecoxa - sobrecoxa de frango congelada em pacotes de 1 kg embalados à vácuo.



1800			
por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPF e Microempreendedo es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	r		Descrição do objeto: Corte de frango, sobrecoxa com aproximadamente 250g cada pedaço sem adição de sal e temperos, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 — ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 05 de 08/11/88. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: Aspecto: próprio não amolecido nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio Odor: próprio
25 (Cota Exclusiva) – correspondente a 100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –ME Empresas de Pequeno Porte –EPP e Microempreendedo es Individuais –MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;		kg	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um produto obtido pela parte comestível da carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante caramelo e ingredientes que não descaracterizem o produto. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalado em filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente com etiqueta identificando, mantido a temperatura de -12°C e apresentar-se em formato redondo e ovalado com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico com 56gramas



26	(Cota Exclusiva) – correspondente a 100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –ME, Empresas de Pequeno Porte –EPP e Microempreendedor es Individuais –MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal	2.000	kg	cada. Proteína mín. 15g e lipídeos máx. 19g, sódio Max. 450mg por 100g. Embalagem primária: 56g. Embalagem secundária: 36 x 56g (2,016 kg) 90 x 56g (5,040 kg). Validade: 180 dias à contar da data de fabricação. COM AMOSTRA. Linguiça tipo calabresa defumada: Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal,firme,sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 2 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12.486 de 20/10/78),inst. Normativa nr.4,de 31/03/00, sda,e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretária da agricultura. Embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente impresso 2.5 kg de produto
27	(Cota Exclusiva) –	900	Kg	transparente, impresso 2,5 kg de produto. COM AMOSTRA Linguiça tipo Paio - o produto não deve conter
	correspondente a 100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas -ME, Empresas de Pequeno Porte -EPP e Microempreendedor es Individuais -MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal			pimenta, embalagem deve ser em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA №.304 de 22/04/96 e №.145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA №.105 de 19/05/99. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
28	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à	3.000	kg	Linguiça toscana sem pimenta congelada: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, preparadas a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, com aspecto normal, firme, não pegajosa, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, pesando 05 kg cada



71886				
	participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital			pacote, os rótulos deverão estar conforme a legislação vigente e impressos de forma clara e indelével.
29	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	1.000	kg	Linguiça toscana sem pimenta congelada: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, preparadas a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, com aspecto normal, firme, não pegajosa, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, pesando 05 kg cada pacote, os rótulos deverão estar conforme a legislação vigente e impressos de forma clara e indelével.
30	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	Kg	Paleta suína - sem osso, embalada a vácuo e acomodado em caixas de papelão padronizadas contendo selo do SISP ou SIF, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no



71896				momento de entroga
21	(Cota Basamiada)	2 500	l.a	momento da entrega.
31	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	Paleta suína - sem osso, embalada a vácuo e acomodado em caixas de papelão padronizadas contendo selo do SISP ou SIF, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no
32	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Pernil suíno - sem osso, congelado e acomodado em caixas de papelão padronizadas e contendo o selo SISP ou SIF. CARNE SUÍNA TIPO PERNIL (S/ OSSO):- carne de porco de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura, sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de



21896			1	<u>, </u>
33	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Pernil suíno - sem osso, congelado e acomodado em caixas de papelão padronizadas e contendo o selo SISP ou SIF. CARNE SUÍNA TIPO PERNIL (S/ OSSO):- carne de porco de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura, sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no
2.4	/a	2 222		momento da entrega.
34	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos	3.000	kg	Queijo muçarela - em peça, refrigerado: Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.



25	requisitos deste		İ	
	!**			
	edital			
35	(Cota Reservada) –	1.000	kg	Queijo muçarela - em peça, refrigerado:
	correspondente a			Constando o nome/ marca/ peso líquido/
	25% (vinte e cinco			carimbo do SIF do estabelecimento produtor/
	por cento) das			etiqueta constando: lote e validade/ registro
	quantidades dos			interno do produto/ quantidade do produto/
	itens do objeto,			volume bruto e líquido do produto.
	destinado à			
	participação			
	exclusiva das			
	Microempresas –			
	ME, Empresas de			
	Pequeno Porte – EPP			
	e			
	Microempreendedor			
	es Individuais – MEI,			
	sem prejuízo da sua			
	participação na cota			
	principal e			
36	(Cota Exclusiva) –	2.000	kg	Salsicha – congelada: Salsicha, viena, composta
	correspondente a			de carne bovina, carne suína, gordura suína,
	100% (Cem por			água, amido, sal, condimentos e aditivos
	cento) das			permitidos, resfriada, transportada e
	quantidades do Item			conservada a temperatura entre 4° e 8°C,
	do objeto, destinado			acondicionada em embalagem plástica
	à participação			transparente, flexível, atóxica e termoselada a
	exclusiva das			vácuo, com peso unitário mínimo de 50g, e
	Microempresas –ME,			suas condições deverão estar de acordo com a
	Empresas de			instrução normativa 04/00, in 22/05, in 51/06,
	Pequeno Porte –EPP			decreto 12.486/78, portaria 1004/98, resolução
	e			RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações
	Microempreendedor			posteriores, produto sujeito a verificação no
	es Individuais –MEI,			ato da entrega aos procedimentos
	sem prejuízo da sua			administrativos determinados pelo mapa e
	participação na cota			anvisa, com validade mínima de 36 dias na data
	principal			da entrega. COM AMOSTRA.

- ➢ Os produtos deverão ser de boa qualidade e deverão atender todas as especificações da tabela acima. No ato da entrega serão inspecionados pela contratante podendo ser recusados e solicitada a substituição dos produtos que não estiverem de acordo com o edital.
- ► A (s) empresa (s) deverá (ao) fornecer a (s) quantidade solicitada (s) pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, o fornecimento de quantidades mínimas ou máximas.
- ► A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, facultando-se a realização específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.



2 – DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

- 2.1 A(s) empresa(s)consagrada(s) vencedora(s) deverá **APRESENTAR AMOSTRA DE TODOS OS ITENS**, em conformidade com as marcas apresentada na proposta, e as especificações técnicas do ANEXO VI do edital, devidamente etiquetadas com o número do Item a que se refere, número do Pregão e razão social da licitante, no prazo de até 03 (dias) dias úteis contados da data do encerramento da etapa de lances e classificação das propostas, na Cozinha Piloto do Municipio, sito a Rua Porfirio Dias, nº 314. As amostras ficarão em posse da municipalidade, sendo os encargos provenientes da mesma de responsabilidade da empresa contratada.
- 3.2 As amostras serão analisadas para fins de verificação da aceitabilidade, qualidade e atendimento as especificações mínimas exigidas no Anexo VI deste Edital. Posterior às análises será emitido o parecer técnico de aprovação ou reprovação das amostras.
- 3.3 As amostras serão analisadas pela equipe técnica dos departamentos requisitantes. Havendo divergência entre a amostra apresentada, reprovação, desconformidade com atendimento as especificações técnicas, ou que não observar o prazo de entrega, implicará na sua desclassificação, sendo o segundo colocado notificado para a negociação (art. 4º XVII da Lei 10520/02) e conseqüente apresentação da amostra, e assim sucessivamente até que se obtenha a aprovação de todos os itens.

<u>Prazo de vigência da ata e da execução do objeto</u>: o prazo de vigência da ata será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

- ▶ a proposta deverá ser apresentada com a cotação do valor unitário de cada item e o valor global por item, <u>com a marca</u> e as especificações que caracterizam o produto, que deverão ser compatíveis com as especificações do objeto.
- ▶ o **preço total fixo** e irreajustável do item, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo <u>duas casas decimais</u>, sendo desprezadas as demais.
- ▶ Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade, inclusive os tributos eventualmente devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução do objeto desta licitação;
- ▶ Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.
- ► A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante:
- ▶ do **prazo de validade da proposta**, de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega da proposta.
- ► forma de pagamento, O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) após a emissão de nota fiscal eletrônica e entrega dos produtos.
- ▶ da entrega do objeto e local de entrega: As entregas deverão ser feitas em até 07 (sete) dias uteis, conforme solicitação da contratante, na Cozinha Piloto, à Rua Porfírio Dias, 314 Centro Cerqueira César/SP. A empresa contratada deverá estar ciente de que as quantidades e horários poderão ser alterados, considerando o cardápio da merenda escolar, bem como, alterações dos calendários das unidades atendidas no município.
- →As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas a Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.
- →As notas fiscais eletrônicas deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço: notasfiscais@cerqueiracesar.sp.gov.br, excetuando os casos em que não há a obrigatoriedade da emissão de nota fiscal eletrônica.



<u>ANEXO 02 – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO</u> <u>CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO</u>

1 CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO:

A empresa vencedora do Pregão deverá encaminhar via e-mail: <u>licitacoes@cerqueiracesar.sp.gov.br</u>, os seguintes documentos comprobatórios de habilitação:

PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA, CONFORME O CASO:

- a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- **a.1)** Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da <u>consolidação respectiva</u>, conforme legislação em vigor;
- **b)** Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- **b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
- **c.**₁) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- c.2) Certidão de Regularidade de ICMS Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 03, de 13/08/2010 ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;
- c.3) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;
- d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social INSS mediante a apresentação da CND Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS;
- **f)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;
- **g)** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**;
- **g.1)** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- g.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05



(cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.₃) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem "g2", implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retornar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII da Lei nº 10.520/02.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

- a) Certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- **b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- **b.**₁) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

DECLARAÇÕES:

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA, conforme anexo 3

- Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (LC nº 123/06);
- Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação (Lei nº 10.520/02);
- Não emprega menor (inc. V, art. 27, Lei nº 8.666/93);
- Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação (§ 2º, art. 32, Lei nº 8.666/93).

DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

A licitante vencedora deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da ata:

 A Licitante deverá apresentar o Registro no Ministério da Agricultura/SIF – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal

DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

- **1.1.1.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, ou pelo pregoeiro, ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensas oficiais, ou ainda, extraídos via *internet*.
- **1.1.2.** Não serão aceitos **protocolos** de entrega ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.
- **1.1.3.** Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** entre a data de sua expedição e a data limite para entrega dos envelopes.
- **1.1.4.** Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, **exceto** aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 1.1.5. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a Inabilitação do licitante.
- **1.1.6.** O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos *sites* dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.



- **1.1.7.** Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério da Equipe de Apoio ao Pregoeiro solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada a verificação de sua validade e dispensam a autenticação.
- **1.1.8.** O(a) pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento. A aceitação das certidões exigidas, esta condicionada à verificação de sua autenticidade e validade na internet nos sites. Em se tratando de empresas licitantes com sede em outro município ou Unidade da Federação, tal procedimento será realizado no site pertinente expresso na Certidão apresentada pela empresa.

<u>Observação</u>: Nos casos que os licitantes participantes forem microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar o disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

- **Art. 42.** Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
- **Art. 43.** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- § 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de <u>05</u> (cinco) dias úteis, cujo termo inicial correspondera ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do debito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- § 2º A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 10 deste artigo, implicara decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 8,1 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

ANEXO 03 - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA:

PREGÃO ELETRÔNICO № 002/22-PROCESSO № 002/22- MUNICÍPIO DE CERQUEIRA CÉSAR/SP

(Nome da Empresa), CNPJ/MF №, sediada, (endereço completo) DECLARAMOS para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação Pregão, o que se segue:

Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06.

Declaramos que Conhecemos e Concordamos com todos os termos do Pregão em epigrafe e Cumpre Plenamente Todos os Requisitos de Habilitação exigidos pelo Edital, nos termos da Lei nº 10.520/02.

Declaramos para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei no 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaramos que ate a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação, bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, por nenhum órgão da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

A empresa declara ainda que tem ciência que "a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizara o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei n° 8.666/93.

(Local e Data)

(Responsável legal e assinatura)

ANEXO 04 – MODELO DE CARTA PROPOSTA PARA EXECUÇÃO DO OBJETO DO EDITAL.

À

Prefeitura Municipal de Cerqueira César.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N° 002/22-Processo nº 002/22

Pregoeira: Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01, que integra o instrumento convocatório da licitação em epigrafe.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZAO SOCIAL:

CNPJ e INSCRICAO ESTADUAL: REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF/MF:

ENDERECO e TELEFONE:

AGENCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:

E-MAIL INSTITUCIONAL:

E-MAIL PESSOAL:

CONDIÇÕES GERAIS:

- **2.1** A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.
- **2.2.** a proposta deverá ser apresentada com a cotação do valor unitário de cada item e o valor global por item, **com a marca** e as especificações que caracterizam o produto, que deverão ser compatíveis com as especificações do objeto.
- **3.** Objeto: Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios tipo carne, produtos lácteo e embutido para atendimento aos alunos das redes municipal, estadual, técnica e instituição filantrópica por meio do Programa Municipal de Alimentação Escolar/2022, de acordo com a planilha abaixo:

Item	Modo de Disputa	Quantidade	Unidade	Especificação
01	(Cota Principal)	3.750	Kg	Almôndega de carne bovina assada e
	correspondente a			congelada: Almôndega assada congelada de
	75% (setenta e cinco			carne bovina, água, gordura bovina, proteína
	por cento) das			de soja, farinha de rosca, amido de mandioca,
	quantidades do			cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar,
	objeto, destinado à			cebolinha desidratada em flocos e salsa
	participação dos			desidratada em flocos. Estabilizante
	interessados que			tripolifosfato de sódio e antioxidante
	atendam aos			eritorbato de sódio pesando 19g cada unidade.
	requisitos deste			Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 %
	edital.			Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio:
				≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE
				VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE
				ARMAZENAGEM: −12ºC ou inferior.
				EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de
				alta densidade multicamadas, termossoldado,
				atóxico, apropriado para contato direto com
				alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao



21896				
				transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.
02	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades do Item 01 do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	1.250	kg	Almôndega de carne bovina assada e congelada: Almôndega assada congelada de carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio pesando 19g cada unidade. Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 % Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio: ≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu
				período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.
	(Cota Principal)	3.750	kg	Almôndega mini de carne bovina cozida e
	correspondente a			congelada: Produto constituído por carne
	75% (setenta e cinco			bovina, água, gordura bovina, proteína de soja,
	por cento) das			farinha de rosca, amido de mandioca, cebola
	quantidades do			em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha
	objeto, destinado à			desidratada em flocos e salsa desidratada em
	participação dos			flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e
	interessados que			antioxidante eritorbato de sódio pesando 03g
	atendam aos			cada unidade. Composição do Produto:



	requisitos deste			Proteína: ≥ 15 % Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 %
03	edital.			Cloreto de Sódio: ≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12°C ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.
04	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades do Item 01 do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	1.250	kg	Almôndega mini de carne bovina cozida e congelada: Produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio pesando 03g cada unidade. Composição do Produto: Proteína: ≥ 15 % Amido: ≤ 3% Lipídeos: ≤ 14 % Cloreto de Sódio: ≤ 1,2 % Carboidrato: ≤ 6 %. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: −12ºC ou inferior. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 (vinte) kg. COM AMOSTRA.



>1896	1917		ı	
05	(Cota Principal) correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital.	3.750	Kg	Carne bovina moída tipo músculo congelado (IQF): Carne moída congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínirna de —25 C. A carne deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e
06	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades do Item 01 do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –	1.250	kg	carne bovina moída tipo músculo congelado (IQF): Carne moída congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínirna de —25 C. A carne deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83, de 21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterná-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e



				ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
07	(Cota Principal)	3.750	kg	Carne bovina em tiras tipo patinho congelado
	correspondente a			(IQF): Carne em tiras congelada, manipulada
	75% (setenta e cinco			em condições higiênicas satisfatórias e
	por cento) das			posteriormente elevada ao congelamento
	quantidades do			ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura
	objeto, destinado à			mínirna de -25 C. A carne deverá estar de
	participação dos			acordo com a Instrução Normativa nº 83, de
	interessados que			21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do
	atendam aos			processamento deverá ser realizada a
	requisitos deste			aparagem (eliminação de excessos de gordura,
	edital.			cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças
				utilizados deverão ser isentos de tecidos
				inferiores como ossos e cartilagens, gordura
				parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos
				linfáticos. Não será permitida a obtenção do
				produto a partir da moagem de carnes
				oriundas da raspa de ossos a carnes
				mecanicamente separadas. A carne bovina
				moída deve estar livre de parasitos, sujidades e
				larvas, isenta de aditivos ou quaisquer
				substâncias contaminantes que possam
				alterná-las ou encobrir alguma alteração,
				serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens e
				ossos. COM AMOSTRA e FICHA TÉCNICA.
08	(Cota Reservada) –	1.250	kg	Carne bovina em tiras tipo patinho congelado
	correspondente a		, and the second	(IQF): Carne em tiras congelada, manipulada
	25% (vinte e cinco			em condições higiênicas satisfatórias e
	por cento) das			posteriormente elevada ao congelamento
	quantidades do Item			ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura
	01 do objeto,			mínirna de -25 C. A carne deverá estar de
	destinado à			acordo com a Instrução Normativa nº 83, de
	participação			21/11/02 Ministório da Agricultura Antos do
				21/11/03, Millisterio da Agricultura. Africa do
	exclusiva das			21/11/03, Ministério da Agricultura. Antes do processamento deverá ser realizada a
	exclusiva das Microempresas –			
				processamento deverá ser realizada a
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura,
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam
				processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cortes em peças utilizados deverão ser isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos a carnes mecanicamente separadas. A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer



09	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne de frango coxinha da asa: Primeira junta. Congelada e sem tempero, embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado com 3 kg, validade de 12 meses, constando o nome/marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
10	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	Carne de frango coxinha da asa: Primeira junta. Congelada e sem tempero, embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado com 3 kg, validade de 12 meses, constando o nome/marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
11	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne bovina, tipo acém - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
12	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à	2.500	kg	Carne bovina, tipo acém - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a



participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e			vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne bovina, tipo coxão mole - carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3 kg até 4 kg cada peça, embaladas à vácuo, refrigerada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura e SIF, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor	2.500	kg	Carne bovina, tipo coxão mole - carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3 kg até 4 kg cada peça, embaladas à vácuo, refrigerada, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura e SIF, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a
	exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e (Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital (Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e	exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e (Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital (Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor	exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e (Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital (Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor



	sem prejuízo da sua participação na cota principal e			NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
15	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	7.500	kg	Carne bovina, tipo paleta - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega
16	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	Carne bovina, tipo paleta - sem osso, limpa, com pouca gordura, resfriada, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as características naturais (químicas, físicas e organolépticas). O produto deve conter o selo do SIF ou SISP e ser entregue em embalagens a vácuo acomodadas em caixas de papelão padronizada e lacrada. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega
17	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste	3.750	kg	Carne suína sem osso e em cubos, congelada (IQF): Obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia de inspeção sanitária. Cortes magros, em cubos cerca de 03 cm, com no máximo 5% de gordura. Elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínima de —25 C Aspecto: isenta de aponevroses, cor rosada, uniforme, sem manchas e firme. Embalados em sacos de material flexivel, resistente e termossoldado a vacuo contendo etiqueta primária com



21896	X	T	ı	
18	edital (Cota Reservada) –	1.250	kg	rotulagem conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, adequado ao empilhamento, lacrada, com capacidade de até 10 kg. COM AMOSTRA E FICHA TÉCNICA. Carne suína sem osso e em cubos, congelada
	correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e		5	(IQF): Obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia de inspeção sanitária. Cortes magros, em cubos cerca de 03 cm, com no máximo 5% de gordura. Elevada ao congelamento ultra-rápido (Sistema 1GW) com temperatura mínima de —25 C Aspecto: isenta de aponevroses, cor rosada, uniforme, sem manchas e firme. Embalados em sacos de material flexivel, resistente e termossoldado a vacuo contendo etiqueta primária com rotulagem conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, adequado ao empilhamento, lacrada, com capacidade de até 10 kg. COM AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.
19	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	3.750	kg	Filé de peixe congelado, tipo pescada branca (polaca do alaska): Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, parte da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 2 kg. Prazo de validade: 12 meses, com rótulo de acordo com a legislação vigente.
20	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e	1.250	Kg	Filé de peixe congelado, tipo pescada branca (polaca do alaska): Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, parte da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 2 kg. Prazo de validade: 12 meses, com rótulo de acordo com a legislação vigente.

44



	Microempreendedor es Individuais – MEI,			
	sem prejuízo da sua			
	participação na cota			
	principal e			
21	(Cota Principal) –	7.500	Kg	Frango tipo Peito sem osso e sem pele -
	correspondente a			Congelado e sem tempero, embalagem: Saco
	75% (setenta e cinco			de polietileno de baixa densidade, atóxico,
	por cento) das			flexível, resistente, termossoldado, constando
	quantidades dos			o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF
	Itens do objeto,			do estabelecimento produtor/ etiqueta
	destinado à			constando: lote e validade/ registro interno do
	participação dos			produto/ quantidade do produto/ volume
	interessados que			bruto e líquido do produto.
	atendam aos			
	requisitos deste			
	edital			
22	(Cota Reservada) –	2.500	kg	Frango tipo Peito sem osso e sem pele -
	correspondente a			Congelado e sem tempero, embalagem: Saco
	25% (vinte e cinco			de polietileno de baixa densidade, atóxico,
	por cento) das			flexível, resistente, termossoldado, constando
	quantidades dos			o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta
	itens do objeto, destinado à			do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do
	participação			produto/ quantidade do produto/ volume
	exclusiva das			bruto e líquido do produto.
	Microempresas –			brato e fiquido do produto.
	ME, Empresas de			
	Pequeno Porte – EPP			
	e			
	Microempreendedor			
	es Individuais – MEI,			
	sem prejuízo da sua			
	participação na cota			
	principal e			
23	(Cota Principal) –	7.500	Kg	Frango tipo sobrecoxa - sobrecoxa de frango
	correspondente a			congelada em pacotes de 1 kg embalados à
	75% (setenta e cinco			vácuo.
	por cento) das			Descrição do objeto: Corte de frango,
	quantidades dos			sobrecoxa com aproximadamente 250g cada
	Itens do objeto,			pedaço sem adição de sal e temperos, abatidos
	destinado à			sob prévia inspeção veterinária e manipulada
	participação dos			em condições higiênicas satisfatórias.
	interessados que			Características do produto: Deverá ser
	atendam aos			congelado á temperatura de -18°C (dezoito
	requisitos deste			graus negativos) ou inferior e transportada em
	edital			condições que preservem tanto as
				características do alimento congelado, como
				também a qualidade do mesmo quanto às

1896	обрания при при при при при при при при при при			
				características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 — ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 05 de 08/11/88. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: Aspecto: próprio não amolecido nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio Odor: próprio Validade 365 dias.
24	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	2.500	kg	Frango tipo sobrecoxa - sobrecoxa de frango congelada em pacotes de 1 kg embalados à vácuo. Descrição do objeto: Corte de frango, sobrecoxa com aproximadamente 250g cada pedaço sem adição de sal e temperos, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 — ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6 CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 05 de 08/11/88. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: Aspecto: próprio não amolecido nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas.



21896				T
				Sabor: próprio
				Odor: próprio
				Validade 365 dias.
25	(Cota Exclusiva) –	1.000	kg	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um
	correspondente a			produto obtido pela parte comestível da carne
	100% (Cem por			bovina, água, gordura bovina, proteína de soja,
	cento) das			cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho,
	quantidades do Item			estabilizante tripolifosfato de sódio,
	do objeto, destinado			antioxidante eritorbato de sódio, corante
	à participação			caramelo e ingredientes que não
	exclusiva das			descaracterizem o produto.Toda matéria-prima
	Microempresas –ME,			utilizada deve ser de qualidade
	Empresas de			comprovadamente alimentar e os produtos de
	Pequeno Porte –EPP			origem animal utilizado deverão ser
	е			provenientes de estabelecimento inspecionado
	Microempreendedor			pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).
	es Individuais –MEI,			Embalado em filme de polietileno coextrusado,
	sem prejuízo da sua			envelopado individualmente com etiqueta
	participação na cota			identificando, mantido a temperatura de -12°C
	principal;			e apresentar-se em formato redondo e ovalado
				com coloração marrom clara, textura macia,
				odor e sabor característico com 56gramas
				cada. Proteína mín. 15g e lipídeos máx. 19g,
				sódio Max. 450mg por 100g. Embalagem
				primária: 56g. Embalagem secundária: 36 x
				56g (2,016 kg) 90 x 56g (5,040 kg). Validade:
				180 dias à contar da data de fabricação. COM AMOSTRA.
26	(Cota Exclusiva) –	2.000	kg	Linguiça tipo calabresa defumada: Linguiça,
20	correspondente a	2.000	Ng	defumada, calabresa, preparada com carne não
	100% (Cem por			mista, toucinho e condimentos, com aspecto
	cento) das			normal,firme,sem umidade, não pegajosa,
	quantidades do Item			isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida
	do objeto, destinado			em temperatura e refrigeração adequada,
	à participação			acondicionada em saco de polietileno, com
	exclusiva das			validade mínima de 2 meses a contar da
	Microempresas –ME,			entrega, e suas condições deverão estar de
	Empresas de			acordo com a NTA-05 (decreto 12.486 de
	Pequeno Porte –EPP			20/10/78),inst. Normativa nr.4,de 31/03/00,
	e e			sda,e suas posteriores alterações, produto
	Microempreendedor			sujeito a verificação no ato da entrega aos
	es Individuais –MEI,			procedimentos administrativos determinados
	sem prejuízo da sua			pela secretária da agricultura. Embalagem:
	participação na cota			Saco de polietileno de baixa densidade,
	principal			Cryovac, termoformada, atóxica, resistente,
	he.lea.			transparente, impresso 2,5 kg de produto.
				COM AMOSTRA
27	(Cota Exclusiva) –	900	Kg	Linguiça tipo Paio - o produto não deve conter
-	correspondente a			pimenta, embalagem deve ser em filme PVC
	<u> </u>	1	1	, , ,



1896	1917			
	100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas –ME, Empresas de Pequeno Porte –EPP e Microempreendedor es Individuais –MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal			transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA №.304 de 22/04/96 e №.145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA №.105 de 19/05/99. Validade entre 60 a 90 dias no momento da entrega.
28	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	3.000	kg	Linguiça toscana sem pimenta congelada: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, preparadas a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, com aspecto normal, firme, não pegajosa, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, pesando 05 kg cada pacote, os rótulos deverão estar conforme a legislação vigente e impressos de forma clara e indelével.
29	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	1.000	kg	Linguiça toscana sem pimenta congelada: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, preparadas a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, com aspecto normal, firme, não pegajosa, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, pesando 05 kg cada pacote, os rótulos deverão estar conforme a legislação vigente e impressos de forma clara e indelével.
30	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das	7.500	Kg	Paleta suína - sem osso, embalada a vácuo e acomodado em caixas de papelão padronizadas contendo selo do SISP ou SIF, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao



31	quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	2.500	kg	produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Paleta suína - sem osso, embalada a vácuo e
	correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e		6	acomodado em caixas de papelão padronizadas contendo selo do SISP ou SIF, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no



				momento da entrega.
32	(Cota Principal) –	7.500	kg	Pernil suíno - sem osso, congelado e
	correspondente a			acomodado em caixas de papelão padronizadas
	75% (setenta e cinco			e contendo o selo SISP ou SIF. CARNE SUÍNA
	por cento) das			TIPO PERNIL (S/ OSSO):- carne de porco de
	quantidades dos			primeira qualidade, sem osso, pouca gordura,
	Itens do objeto,			sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de
	destinado à			aditivos ou substância estranhas ao produto
	participação dos			que seja impróprias para o consumo ou que
	interessados que			alterem suas características naturais (físicas,
	atendam aos			químicas e organolépticas), A embalagem,
	requisitos deste			transporte, temperatura e demais condições
	edital			deve estar de
	- Currour			acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual
				nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e
				demais documentos da legislação sanitária
				vigente. O produto deverá ser rotulado de
				acordo com a legislação vigente, de forma clara
				e indelével: nome e endereço do abatedouro,
				constando obrigatoriamente o registro no SIF;
				identificação completa do produto, data de
				fabricação, prazo de validade, temperatura de
				estocagem, armazenamento e conservação,
				peso líquido e condições de armazenamento. O
				produto deve apresentar-se livre de parasitas e
				de qualquer substância contaminante que
				possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A
				entrega deve estar de acordo dom o critério
				estabelecido na portaria CVS nº15 de
				07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no
				momento da entrega.
33	(Cota Reservada) –	2.500	kα	Pernil suíno - sem osso, congelado e
33	correspondente a	2.300	kg	acomodado em caixas de papelão padronizadas
	25% (vinte e cinco			e contendo o selo SISP ou SIF. CARNE SUÍNA
	The state of the s			
	por cento) das			TIPO PERNIL (S/ OSSO):- carne de porco de
	quantidades dos			primeira qualidade, sem osso, pouca gordura,
	itens do objeto,			sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de
	destinado à			aditivos ou substância estranhas ao produto
	participação			que seja impróprias para o consumo ou que
	exclusiva das			alterem suas características naturais (físicas,
	Microempresas –			químicas e organolépticas), A embalagem,
	ME, Empresas de			transporte, temperatura e demais condições
	Pequeno Porte – EPP			deve estar de
	e			acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual
	Microempreendedor			nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e
	es Individuais – MEI,			demais documentos da legislação sanitária
	sem prejuízo da sua			vigente. O produto deverá ser rotulado de
	participação na cota			acordo com a legislação vigente, de forma clara
	principal e			e indelével: nome e endereço do abatedouro,



				_
				constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo dom o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade mínima de 8 meses no momento da entrega.
34	(Cota Principal) – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades dos Itens do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital	3.000	kg	Queijo muçarela - em peça, refrigerado: Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
35	(Cota Reservada) – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades dos itens do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor es Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal e	1.000	kg	Queijo muçarela - em peça, refrigerado: Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto.
36	(Cota Exclusiva) – correspondente a 100% (Cem por cento) das quantidades do Item do objeto, destinado à participação	2.000	kg	Salsicha – congelada: Salsicha, viena, composta de carne bovina, carne suína, gordura suína, água, amido, sal, condimentos e aditivos permitidos, resfriada, transportada e conservada a temperatura entre 4° e 8°C, acondicionada em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica e termoselada a

51



exclusiva das	vácuo, com peso unitário mínimo de 50g, e
Microempresas –ME,	suas condições deverão estar de acordo com a
Empresas de	instrução normativa 04/00, in 22/05, in 51/06,
Pequeno Porte –EPP	decreto 12.486/78, portaria 1004/98, resolução
e	RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações
Microempreendedor	posteriores, produto sujeito a verificação no
es Individuais –MEI,	ato da entrega aos procedimentos
sem prejuízo da sua	administrativos determinados pelo mapa e
participação na cota	anvisa, com validade mínima de 36 dias na data
principal	da entrega. COM AMOSTRA.

<u>Prazo de vigência da ata e da execução do objeto</u>: o prazo de vigência da ata será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

- ▶ a proposta deverá ser apresentada com a cotação do valor unitário de cada item e o valor global por item, <u>com a marca</u> e as especificações que caracterizam o produto, que deverão ser compatíveis com as especificações do objeto.
- ▶ o **preço total fixo** e irreajustável do item, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais.
- ▶ Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade, inclusive os tributos eventualmente devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução do objeto desta licitação;
- ▶ Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.
- ► A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante:
- ▶ do **prazo de validade da proposta**, de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega da proposta.
- ► forma de pagamento, O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) após a emissão de nota fiscal eletrônica e entrega dos produtos.
- ▶ da entrega do objeto e local de entrega: As entregas deverão ser feitas em até 07 (sete) dias uteis, conforme solicitação da contratante, na Cozinha Piloto, à Rua Porfírio Dias, 314 Centro Cerqueira César/SP. A empresa contratada deverá estar ciente de que as quantidades e horários poderão ser alterados, considerando o cardápio da merenda escolar, bem como, alterações dos calendários das unidades atendidas no município.
- →As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas a Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.
- →As notas fiscais eletrônicas deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço: notasfiscais@cerqueiracesar.sp.gov.br, excetuando os casos em que não há a obrigatoriedade da emissão de nota fiscal eletrônica.

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado preço unitário e total da proposta, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

Local, data e Assinatura do responsável (Nome, RG, CPF/MF, Cargo, e-mail institucional e e-mail pessoal).

OBSERVAÇÃO:

- O frete deverá estar incluso, o objeto deverá ser entregue na cidade de Cerqueira César, Estado de São Paulo.

ANEXO 05 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

da licitaçã de forneci 2. DC	mento do detentor e obedecendo a orde		·	•	•
da licitaçã de forneci 2. DC 2.1. O valo	mento do detentor e obedecendo a orde O PREÇO or global do objeto é de R\$ (), s	endo o val	lor unitário,	respectivas pro	opostas.
da licitaçã de forneci	mento do detentor e obedecendo a orde	em de clas	sificação das	•	•
da licitaçã	•	em de clas	sificação das	•	•
	o de dois ou mais formecedores que det			,	do-se a capacidade
4 4 0 1 4	nicípio poderá, por meio do Departamen o de dois ou mais fornecedores que det				s, adquirir o objeto
	com o Termo de Referência (Anexo 01				
	objeto desta ata o REGISTRO DE PREÇOS			quisição de gên	eros alimentícios,
1. DO	O OBJETO				
	Estado			,	,
•	r, etc.) portador da CIRC , residente e domiciliado (a) à				o) no CPF/MF) ,
Inscrição E	stadual nºe Inscrição Muni	cipal nº		, aqui repres	sentada por (sócio,
	ta apresentada pela empresa, a seguir re estabelecida à Rua, Bairro,			•	
•	no Jornal Oficial do Município, RESOLVE		. •		
	. DE PREGÃO ELETRÔNICO № 002/202 por deliberação do(a) Pregoeira e sua E				
	2 10.520/02, com as alterações posterio			•	•
	ente CONTRATANTE, de acordo com a l		-		
•	portadora de Cédula de Identidade 68-65 , residente e domiciliado nesta c				
	sentada pela Sra. NEIVA MARIA BRUSAR				
•	terno, com sede à Rua Profª. Hilda Cunh				
	São Paulo, de um lado a PREFEITURA I	MUNICIPA			·
Estado de	dias do mês de de d			nesta ciuade ui	

- ▶ No ato da entrega será inspecionado pela contratante podendo ser recusado e solicitada a substituição do produto que não estiverem de acordo com o edital e normas vigentes.
- ► A empresa deverá ao fornecer a quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, o fornecimento de quantidade mínima ou máxima.
- ► A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, facultando-se a realização específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- **2.2.** Os preços dos produtos são fixos e equivalentes aos de mercado na data de apresentação da proposta.



2.3. Os preços propostos são considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições sociais e para-fiscais), transportes de materiais, embalagens, mão-de-obra e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada nesta Ata e no Edital.

3. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- **3.1.** A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.
- **3.2.** A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios de contratação, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao sistema de registro de preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

4. DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA

4.1. A administração da ata de registro de preços decorrente deste Pregão caberá a **Sra. Neiva Maria Brusarosco dos Santos, Secretária Municipal de Educação.**

5. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

- **5.1.** No recebimento e aceitação do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- **5.1.1.** O objeto deverá, por ocasião da entrega, atender a todas as especificações deste Edital e respectivos anexos, sob pena de não aceitação do mesmo.
- **5.1.2.** No caso de devolução ou substituição, o objeto deverá ser substituído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- **5.2.1.** O recebimento, do objeto do presente Instrumento, dar-se-á no endereço informado no Município de Cerqueira César, São Paulo (item 7.1 do instrumento convocatório letra "d").
- **5.2.2.** A entrega do produto deverá ser efetuada sempre que solicitada, e não serão tolerados atrasos sem justificativas prévias.
- **5.2.3.** Todos os produtos serão conferidos no momento da entrega, e se a quantidade e/ou qualidade dos mesmos não corresponder às especificações exigidas, a remessa apresentada será devolvida à detentora para substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- **5.2.4.** Se a detentora com preço registrado em primeiro lugar não receber ou não retirar a Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento, no prazo de 01 (um) dia útil, contados da data da convocação, a Administração convocará a empresa com preço registrado em segundo lugar, para efetuar o fornecimento, ao preço do primeiro classificado, e assim por diante quanto às demais detentoras, sendo aplicadas às faltosas as penalidades descritas no **item 14.**
- **5.3** Será dado como retirada/recebida, a Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento enviada via Fax-símile e/ou e-mail.
- **5.4** Os produtos objeto desta licitação deverão ser entregues acompanhados de nota fiscal distintas, ou seja, de acordo com a Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento, constando o número da Ata de Registro, o produto, o valor unitário, a quantidade, o valor total e o local da entrega. Além das demais exigências legais.
- **5.5** A detentora será obrigada **a realizar entrega** na quantidade prevista na ata, de acordo com as quantidades solicitadas pelo Município, e o que não cumprimento desta imposição durante o prazo de vigência do registro de preços acarretará sanções administrativas.
- **5.6** As quantidades não estimadas na presente ata poderão ser utilizadas até o limite estabelecido no **item 5.5**, além do total registrado.
- **5.7.** A empresa com preços registrados passará a ser denominada detentora da ata de registro de preços, após a assinatura da ata.



- **5.8.** O compromisso de fornecimento **do objeto licitado** será formalizado pela Ata de Registro de Preços e pela Nota de Empenho ou instrumento equivalente.
- **5.9.1.** A celebração do compromisso **de entrega e fornecimento** será formalizada com a assinatura da Ata e pelo recebimento ou retirada da nota de empenho ou instrumento equivalente pela detentora da ata;
- **5.9.2.** A realização da entrega deverá ser efetuada somente através da Nota de Empenho.
- **5.10.** As quantidades solicitadas serão de acordo com a necessidade, respeitando-se o valor estimado.
- **5.11.** Arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais.
- **5.12.** Substituir, a suas expensas e responsabilidade, na forma da lei, os produtos caso não estiver de acordo com as especificações do edital.
- **5.13.** As despesas decorrentes de fornecimentos correrão a contas das dotações expressamente consignadas no orçamento vigente à época do pedido.

6. DOS PAGAMENTOS

- 6.1. O valor será pago pela CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias após emissão da Nota fiscal.
- **6.2.** A licitante vencedora apresentará à Prefeitura Municipal de Cerqueira César a nota fiscal referente à entrega do objeto deste edital.
- **6.3.** As notas fiscais eletrônicas deverão ser encaminhadas para o seguinte endereço: notasfiscais@cerqueiracesar.sp.gov.br, excetuando-se os casos em que não há a obrigatoriedade da emissão da nota fiscal eletrônica.
- **6.4.** A nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura será devolvida ao licitante vencedor para as necessárias correções com as informações que motivaram sua rejeição.
- **6.5.** A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de Cerqueira César, em hipótese alguma, servirá de pretexto para que a empresa suspenda a entrega do objeto.
- **6.6.** A Prefeitura providenciará o pagamento após o aceite da nota fiscal/fatura referente à entrega efetuada nos prazos e condições estabelecidos.

7. DAS OUTRAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

- **7.1.** A DETENTORA deverá arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais. **Não sendo aceitas despesas adicionais em separado, seja a que título for, que correrão por conta exclusiva da DETENTORA;**
- **7.2.** A DETENTORA deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração da presente ata de registro de preço. Entregar o objeto conforme especificações e em consonância com a proposta de preços;
- **7.3.** Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE, inclusive a substituição do objeto, se este for entregue em desacordo com o solicitado;
- **7.4.** Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- **7.5.** A DETENTORA é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, de feitos ou incorreções resultantes do fornecimento do objeto;
- **7.6.** Substituir, a suas expensas e responsabilidade, na forma da lei, os produtos caso não estiver de acordo com as especificações.
- **7.7.**No caso de devolução, o objeto deverá ser substituído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- **7.8.** A entrega do produto deverá ser efetuada sempre que solicitada, e não serão tolerados atrasos sem justificativas prévias.

8. DA ENTREGA DO OBJETO, LOCAL DE ENTREGA, PRAZO E HORÁRIO:

8.1. As entregas deverão ser feitas em até 07 (sete) dias uteis, conforme solicitação da contratante, na Cozinha Piloto, à **Rua Porfírio Dias, 314 Centro – Cerqueira César/SP.** A empresa contratada deverá estar



ciente de que as quantidades e horários poderão ser alterados, considerando o cardápio da merenda escolar, bem como, alterações dos calendários das unidades atendidas no município.

9. DAS PENALIDADES E SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

- 9.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa.
 - 9.1.1 advertência;
 - 9.1.2 multa, observados os seguintes limites máximos:
 - a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;
 - b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;
 - 9.1.3 suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- § 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.
- § 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

10. DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **10.1.** Os preços registrados poderão ser cancelados nos seguintes casos:
- 10.1.1. Pelo Município, quando:
- I a detentora descumprir as condições de ata de registro de preços;
- II a detentora n\u00e3o retirar a Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceit\u00e1vel;
- III a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato de fornecimento;
- IV em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- **V** os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, e não houver acordo quanto a sua atualização;
- VI por razões de interesse público devidamente fundamentadas.
- **10.1.2.** Pela detentora da ata, mediante solicitação por escrito, quando:
- I os preços registrados se apresentaram inferiores aos praticados no mercado, se não houver acordo quanto a sua atualização;
- II comprovar a impossibilidade de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços.
- **10.2.** Nas hipóteses previstas no **subitem 10.1.1,** a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada no Boletim Oficial do Município juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.
- **10.3.** A detentora da ata poderá solicitar o cancelamento do registro do preço através de requerimento a ser protocolado na Prefeitura Municipal de Cerqueira César/SP.
- **10.3.1**. Caso não verifique fundamentação em sua solicitação, a detentora sujeitar-se-á às sanções administrativas previstas na presente, se interromper o fornecimento do objeto.
- **10.4.** Cancelada a ata em relação a uma detentora, poderá ser convocada aquela com classificação imediatamente subsequente, se registrado mais de um preço, observado o disposto no artigo 11, parágrafo 2º e seguintes do Decreto nº 7.892/13.



- **10.5.** Ocorrendo cancelamento do registro de preços pelo Município, a empresa detentora será comunicada por correspondência com aviso de recebimento.
- **10.5.1**. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível, o endereço da detentora, a comunicação será feita através do Boletim Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

11. DA PUBLICIDADE

11.1. Os preços registrados na Ata serão publicados trimestralmente, no Boletim Oficial do Município e anexado no Quadro de Editais da Prefeitura.

12. DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

O preço registrado não será objeto de atualização monetária ou reajustamento de preços, nos termos da Lei Federal nº 8.840/94 e somente será admitida, nos limites da Lei, a recomposição de preços de que trata o art. 65, II, alínea "d", da Lei Federal nº 8.666/93 e ulteriores alterações.

Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa vencedora (detentora da ata) e a retribuição do Município de Cerqueira César para justa remuneração do fornecimento de cada produto, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial da Ata de Registro ou Contrato dela decorrente, mediante procedimento administrativo devidamente instaurado para recomposição dos preços contratados.

Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços registrados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

Sempre que ocorrer as alterações de preços constantes dos itens anteriores, os preços registrados dos produtos, sofrerão alteração, aumentando ou diminuindo o preço registrado, na mesma percentagem e proporção da majoração ou redução.

Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa vencedora (detentora da ata), esta deverá demonstrar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, por meio de apresentação de notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas anteriormente a data de apresentação da proposta comercial. Deverá também, exibir notas fiscais de aquisição dos produtos ou listas de preços de fornecedores, ou ainda, cotações de preços junto aos fornecedores, emitidas posteriormente a majoração dos preços, para que através do confronto dos documentos, seja comprovado que o fornecimento tornou-se inviável nas condições inicialmente avençadas.

Caso a empresa vencedora (detentora da ata) seja fabricantes do(s) produto(s), a demonstração da quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços ou contrato dela originado, darse-á através da apresentação de pelo menos duas planilhas de custos, sendo uma contendo todos os dados de composição dos custos vigentes na data de apresentação da proposta comercial e outra elaborada posteriormente a majoração dos preços.

Fica facultado ao Município de Cerqueira César, realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada



pela empresa vencedora (Detentora da Ata), sem prejuízo da remessa dos documentos, notas fiscais e planilhas ao setor contábil da Municipalidade, para emissão de parecer técnico.

Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a empresa vencedora (Detentora da Ata) **não poderá suspender o fornecimento e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes**.

A empresa vencedora (Detentora da Ata), quando autorizada à revisão dos preços, receberá os valores correspondentes à cobertura das diferenças devidas, **sem juros e correção monetária**, <u>relativas aos fornecimentos realizados após o protocolo do pedido de revisão até o acolhimento do pedido de revisão.</u>

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **13.1.** Fica eleito o foro da cidade de Cerqueira César para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.
- **13.2.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520/02 e demais normas aplicáveis.

Neiva Maria Brusarosco dos Santos Secretária Municipal de Educação

Empresa Vencedora (Detentora da Ata)

ANEXO № 06- TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO. CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE:	
CONTRATADA:	
CONTRATO N° (DE ORIGEM):	
OBJETO:	
Polo procento TERMO, pás, abaixo identificados:	
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:	
1. Estamos CIENTES de que:	
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execuçã contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cu	
trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;	
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interess Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, e consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;	
além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a se tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno o Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo s da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem de	lo 90
prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;	_
d) as informações pessoais dos responsáveis pela <u>contratante</u> estão cadastradas no módulo eletrônico c	
"Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/202	Э,
conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);	
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.	
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:	
O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;	
Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direi	:0
de defesa, interpor recursos e o que mais couber.	
LOCAL e DATA:	
CONTRATANTE	
Nome e cargo:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	
Assinatura:	
CONTRATADA	
Nome e cargo:	
E-mail institucional	
E-mail pessoal:	
Assinatura:	